



Mirabell

★★★★★ DOLOMITES.  
LUXURY.  
AYURVEDA & SPA.



# MIRABELL'S GENUSSWOCHE

08. - 15.II.2026



## *Liebe Gäste,*

Genussmomente verbinden und genau diese möchten wir auch in diesem Jahr wieder mit Ihnen teilen. Bereits zum dritten Mal heißen wir Sie herzlich zu unserer besonderen Genusswoche willkommen.

Freuen Sie sich auf eine inspirierende Zeit voller kulinarischer Höhepunkte, die wir gemeinsam mit ausgewählten Gastköchen für Sie gestalten. Auch regionale Produzenten begleiten diese Woche und geben bei Verkostungen Einblicke in ihre Produkte und ihre Arbeit.

*Ihre Familie Agstner*

Judith, Hannah & Michael



# MEET THE CHEFS



## David Senfter

Chef Ansitz 12 - Lienz

David Senfter begeistert mit moderner, klarer und zugleich tiefsinniger Küche. Ein Fine-Dining-Erlebnis, das Regionalität, Kreativität und Eleganz auf den Punkt bringt.



## Egon Heiss

Chef Castel Fragsburg, Restaurant Prezioso - Meran

Egon Heiss verbindet traditionelle Südtiroler Rezepte mit moderner Gourmetküche und internationaler Erfahrung.



## Benjamin Sellemond

Konditor Cafe Sellemond - Feldthurns

Benjamin Sellemond ist ein leidenschaftlicher Konditormeister aus Südtirol, mit einem Faible für feine Details, kreative Formen und kompromisslose Qualität.



## Gabriel Wierer

Chef Mirabell Dolomites Hotel

Seit Juni 2024 weht ein neuer Ideen-Wind in unserer Küche: Gabriel Wierer, seit 2010 ein geschätztes Mitglied unseres Teams, übernahm als Chefkoch die Leitung.

# PROGRAMM

## SONNTAG 08.11.2026

19.00 Uhr | Willkommensaperitif

Aperitif mit Vorstellung von "Mirabell's kulinarische Genusswoche" durch Judith, Hannah & Michael Agstner und dem Mirabell Küchenteam.



Musikabend mit Fabio

## MONTAG 09.11.2026

13.00 Uhr | Exklusive Bierverkostung - Gustahr

Gemeinsam fahren wir vom Hotel nach Luttach ins Ahrntal zur Bierbrauerei GustAhr. Dort entdecken wir die faszinierende Welt des Bierbrauens bei einer Führung durch die Produktion und im Anschluss verkosten wir die verschiedenen Biere.

**Kosten pro Person: 45 €**



## DIENSTAG 10.11.2026

19.00 Uhr | Special Dinner mit Gastkoch David Senfter

Freuen Sie sich auf einen Genussabend mit Newcomer David Senfter - 1 Michelin Stern, der gemeinsam mit dem Mirabell Küchenteam kreative Finesse und moderne Aromen auf den Teller bringt.

## MITTWOCH 11.11.2026

14.30 Uhr | Besichtigung & Verkostung - Salmone Dolomiti

**Die höchstgelegene Lachsräucherei Europas**

Salmone Dolomiti ist eine Südtiroler Manufaktur, die hochwertigen, handgeräucherten Lachs in den Dolomiten produziert und für ihre traditionelle Verarbeitung sowie ausgezeichnete Qualität bekannt ist.

**Kosten pro Person: 35 €**



## DONNERSTAG 12.11.2026

### 19.00 Uhr | Special Dinner mit Gastkoch Egon Heiss

Genießen Sie einen besonderen Abend mit Sternekoch Egon Heiss, der gemeinsam mit dem Mirabell Küchenteam traditionelle Gourmetküche auf höchstem Niveau präsentiert.

## FREITAG 13.11.2026

### 09.30 Uhr | Besichtigung & Verkostung - Karuna Chocolate

#### Feine Edelschokolade von der Bohne zur Tafel

Sie stellt handgemachte „Bean-to-Bar“-Schokolade her, das bedeutet, dass die Schokolade komplett aus Kakaobohnen selbst hergestellt wird – vom Rösten bis zur fertigen Tafel.

**Kosten pro Person: 35 €**



### 12.30 Uhr | Light Lunch im Stiftskeller Kloster Neustift

**Kosten pro Person: 25 €**

### 14.00 Uhr | Besichtigung & Weinverkostung Kloster Neustift

Die Weinverkostung im Kloster Neustift bietet die Möglichkeit, die Weinkultur des Klosters kennenzulernen. Dabei werden mehrere Weine aus der eigenen Klosterkellerei verkostet und erklärt.

**Kosten pro Person: 35 €**



## SAMSTAG 14.11.2026

### 19.00 Uhr | Special Desserts mit Gastpâtissier Benjamin Sellemond

#### Feinste Pâtisserieskunst

Benjamin Sellemond und unser Hotelpâtissier Josef präsentieren ein exklusives Dessertbuffet mit eleganten, handgefertigten Kreationen – ein Fest für Gaumen und Augen.



Musikabend mit Fabio

# PRODUKT HIGHLIGHTS



BIER  
Craftbeer aus Südtirol



LACHS  
handgeräucherter Lachs aus den Dolomiten



SCHOKOLADE  
von der Bohne zur Tafel



WEIN  
eine handverlesene Auswahl mit Geschichte



*Gustahr*



## **GUSTAHR BIERBRAUEREI**

Der Betrieb gustAhr ist eine kleine, familiengeführte Brauerei in Luttach im Ahrntal, die sich auf handwerklich hergestellte Biere spezialisiert hat. Gegründet mit dem Ziel, traditionelle Braukunst mit modernen Ideen zu verbinden, legt das Unternehmen großen Wert auf Qualität, regionale Rohstoffe und nachhaltige Produktion.

In der Brauerei entstehen unterschiedliche Biersorten, die oft saisonal wechseln und besondere Geschmacksrichtungen bieten.





## David Senfter

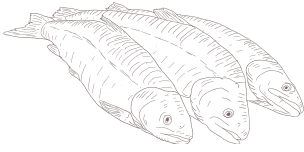
David Senfter ist ein junger Spitzenkoch aus Osttirol und steht für eine kreative, moderne Küche mit starkem Bezug zu regionalen Produkten.

Seine Karriere machte er zunächst als Küchenchef im Restaurant Hebbo Wine & Deli im Pustertal, wo er 2024 von Falstaff als „**Best Young Chef Italy**“ ausgezeichnet wurde.

Seit 2025 führt er gemeinsam mit seiner Frau das Restaurant Ansite 12 in Lienz, das im März 2026 mit einem **Michelin-Stern** ausgezeichnet wurde.



*Dinner* **10.11.2026**



Benedikt  
Röser



## SALMONE DOLOMITI LACHS

Auf über 1.200 Metern Höhe, mitten in den Dolomiten, wird bei Salmone Dolomiti Lachs auf besondere Weise veredelt. Hier treffen die Tiefen des Meeres auf die höchsten Gipfel.

Gründer Benedikt Röser entdeckte seine Leidenschaft für das Angeln schon in jungen Jahren. Inspiriert vom Fliegenfischen in Norwegen verwirklichte er 2020 gemeinsam mit seiner Familie auf dem über 300 Jahre alten Mittersteiner Hof seinen Traum: **die höchstgelegene Lachsräucherei Europas.**





# Egon Heiss

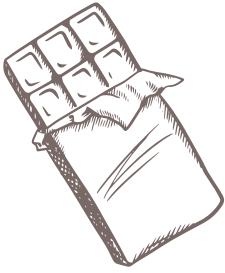


Im Gourmetrestaurant Prezioso im Castel Fragsburg interpretiert Egon Heiss Südtirol auf seine eigene, moderne Weise. Nach vielen Jahren in der internationalen Gastronomie ist er zu seinen Wurzeln zurückgekehrt und verbindet traditionelle, über Generationen überlieferte Rezepte mit zeitgemäßer Leichtigkeit.

Dabei setzt er konsequent auf regionale und natürliche Zutaten – aus dem hauseigenen Garten, von Bio-Bauern und aus alten Südtiroler Sorten. Mit Feingefühl und Raffinesse entstehen daraus gesunde Gerichte, die durch Qualität, Frische und klare Aromen überzeugen.

*„Die höchste Kunst ist es, das Unwesentliche wegzulassen.“*

*Dinner* **12.11.2026**



*Katya  
& Armin*



## KARUNA SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Karuna Chocolate ist eine Bean-to-Bar-Schokoladenmanufaktur aus Südtirol. Gründer Katya und Armin stellen seit 2014 hochwertige Bio-Schokolade direkt aus ausgewählten Kakaobohnen her – vom Rösten der Bohnen bis zur fertigen Tafel in eigener Produktion.

Im Mittelpunkt stehen fair gehandelte Rohstoffe, nachhaltige Herstellung und ein authentischer, intensiver Kakaogeschmack. So entstehen ausgezeichnete Schokoladen, die Qualität, Transparenz und echte Handwerkskunst vereinen.





# Kloster Neustift



**Das Kloster Neustift wurde im Jahr 1142 gegründet und zählt zu den ältesten Klöstern Tirols.**

Neben seiner religiösen Bedeutung spielt auch der Weinbau eine wichtige Rolle. Die zum Kloster gehörende Stiftskellerei gehört zu den ältesten noch aktiven Weinkellereien der Welt.

In den Weinbergen rund um Neustift, im Eisacktal, werden vor allem Weißweine wie Sylvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Grüner Veltliner und Gewürztraminer angebaut.





# Benjamin Sellemond

Benjamin Sellemond ist ein international ausgezeichnete Patissier aus Südtirol. Nach seiner Ausbildung in der Konditorei Pupp in Brixen und der Meisterschule in München sammelte er Erfahrung in renommierten Küchen im In- und Ausland.

Heute arbeitet er im Familienbetrieb Bäckerei-Konditorei Sellemond in Feldthurns.

Bekannt wurde er vor allem durch seine Teilnahme an internationalen Wettbewerben. Bei den **WorldSkills 2015** in São Paulo erreichte er den 4. Platz.

Große Aufmerksamkeit erhielt er auch durch seine Teilnahme an der **TV-Show Das große Backen**, bei der er 2025 den zweiten Platz belegte.



*Dinner* **14.11.2026**

# MIRABELL Guest App



KEIN App Download  
notwendig.

[www.mirabell.guest.net](http://www.mirabell.guest.net)



- ✓ Wochenprogramm | Genuss Highlights  
Anmeldung für Besichtigungen & Aktivprogramm
- ✓ Tagesmenü & Infos zu den Genussabenden  
Wein- und Getränkekarte
- ✓ Ausflugstipps  
& Infos zur Urlaubsregion
- ✓ Wellness & Spa  
Informationen & Anwendungen



# Highlights Genusswoche 2025



*Schön,  
dass Sie da sind!*

